Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания»

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на базе среднего общего образования

Ижевск

2017г.

**Общие положения**

Результатом освоения дисциплины является получение (освоение) общих и профессиональных компетенции по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На базе среднего общего образования формой аттестации по дисциплине является дифференцированный зачёт. Итогом дифференцированного зачёта является оценка знаний и умений обучающегося по пятибалльной шкале.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения задания на базе техникума.

1. **Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачёте**
   1. **В результате аттестации по дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:**

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Показатели оценки результата** |
| **Должен уметь:**  - читать и понимать тексты профессиональной направленности, извлекать необходимую, интересующую информацию;  - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов.  **Должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни для:**  - получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;  - расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;  - изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия других стран | **Точность (правильность)** ответов  **Ясность и аргументированность** ответов  **Правильность** сделанных выводов |
| **Должен знать:**  - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;  - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;  - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;  - глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect. | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.  Владение лексическим и грамматическим минимумом.  Правильное построение простых предложений. |

* + - * 1. **Оценка освоения теоретического курса дисциплины**
  1. **Контрольные вопросы для оценки усвоения знаний**

**Лексическая сторона речи**

1. Систематизация лексических единиц, изученных в школе.

2.Овладение лексическими средствами, обслуживающими сферу общественного питания.

**Грамматическая сторона речи**

1. Образование множественного числа существительных.

2. Употребление артиклей (определённый, неопределённый, нулевой).

3. Степени сравнения прилагательных.

4. Видовременные формы глагола в действительном залоге.

* 1. **Типовые задания для оценки освоенных умений:**

**-** перевод (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности;

* правильный ответ;
* письменное монологическое высказывание профессиональной направленности.
  + 1. **Структура контрольно-оценочных материалов (КОМ)**
    2. **ПАСПОРТ**

**Назначение**:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения дисциплины «ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

по профессии: Повар, кондитер

код профессии: 43.01.09

**Освоенные умения:**

- читать аутентичные профессионально-ориентированные тексты (рецептура блюд, меню)

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни для:**

- получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;

- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности.

**Усвоенные знания:**

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой обучения (сфера общественного питания) и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

- значение изученных грамматических явлений (множественное число существительных, употребление артиклей, степени сравнения прилагательных, видовременные формы глагола).

* + 1. **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Инструкция:**

Задания работы для дифференцированного зачёта состоят из трёх частей различной сложности: части А, части В и части С.

Задания части А – задания с кратким ответом.

Каждый правильный ответ оценивается в 7 баллов. Максимальное количество баллов в части А – 56 баллов.

Задание части В требует перевести рецептуру приготовления блюда.

Ответ самостоятельно формулируется и записывается обучающимся.

Правильный перевод ингредиентов рецептуры задания части В оценивается в 10 баллов. Правильный перевод технологии приготовления блюда оценивается в 10 баллов. Максимальное количество баллов в части В – 20 баллов.

Правильное выполнение задания части С оценивается в 24 балла. Максимальное количество баллов в части С – 24 балла.

**Время выполнения всех заданий** — 1 час (академический) на одного обучающегося.

**Оборудование:**

Развернутый тетрадный лист в клеточку, ручка, вариант задания.

**Вариант I**

**Часть А**

**Прочитайте приведенный ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами в скобках так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.**

**FRUITS**

Avocados, once a rare treat, … (1. TO BECOME) something of a commonplace, if that is the word to use for anything so good. Today … (2.MANGO) and guavas, lychees and pawpaws … (3. TO APPEAR) in supermarkets and small greengrocer’s shops alike and we have a lot of pleasure in trying them out. It is the development of new growing methods, swift chilled transport and up-to-date packing methods that … (4. TO MAKE) possible this revolution in our eating habits. Take citrus fruits. There … (5. TO BE) once lemons and grapefruit, oranges and tangerines. Now there is an enormous variety of orange and tangerine crosses, there … (6. TO BE) ugly fruits and pink grapefruit. There are all kinds of melon, there are fresh dates and figs. A fruit salad today … (7. TO PRESENT) a bewildering choice. We can have … (8. A/THE/-) mixture of the familiar and unusual in one salad, and we can use canned fruit as well. The fruit should not be chopped too small, it looks best arranged in layers preferably in a deep glass dish.

**Часть В**

**Переведите рецептуру блюда в соответствии с основными требованиями оформления**

**Ground Beef and Chopped Cabbage**

**Ingredients:**

1 tablespoon olive oil

1 large onion, chopped

1 1/2 pounds ground beef

1 teaspoon garlic powder

1/2 teaspoon red pepper flakes

1/2 teaspoon Italian seasoning

salt and pepper to taste

1 small head cabbage, chopped

2 (14.5 ounce) cans diced tomatoes

1 (14.5 ounce) can tomato sauce

**Directions:**

1. Heat olive oil in a large heavy pot over medium heat. Cook and stir onion in hot oil until translucent, about 5 minutes.

2. Break ground beef into small chunks and add to the pot; cook and stir, continuing to break the beef into smaller pieces, until the beef is completely browned, 5 to 7 minutes.

3. Season beef mixture with garlic powder, red pepper flakes, Italian seasoning, and a dash of salt. Stir cabbage, diced tomatoes, and tomato sauce with the beef mixture; bring to a boil, reduce heat to low, and cook mixture at a simmer until cabbage is fork-tender, about 25 minutes. Season with salt and pepper.

**Часть С**

**Используя приведённые ниже продукты, составьте описание блюда для меню.**

Сhicken, carrot, celery, onion, salt, pepper

**Вариант II**

**Часть А**

**Прочитайте приведенный ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами в скобках так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.**

**HOT DOGS**

These … (1. SAUSAGE) were first sold in the United States in the 1860s. Americans … (2. TO CALL) them “dachshund (такса) sausages”, because they had the form of dachshund – long and thick.

They were sold at baseball games. The sellers put the hot sausages on buns and … (3. TO SHOUT): “Get your hot dachshund sausages!”

One day in 1906 … (4. A/THE/-) newspaper cartoonist went to a baseball game and saw … (5. PERSON) with the dachshund sausages. Soon a funny cartoon appeared in a newspaper: a bun with a dachshund inside. Under the drawing the cartoonist … (6. TO WRITE): “Get your hot dogs!”, because he … (7. NOT KNOW) the spelling of the word *dachshund*. After that they became very popular and people … (8. TO BEGIN) to name the sausages in buns “hot dogs”.

**Часть В**

**Переведите рецептуру блюда в соответствии с основными требованиями оформления**

**The Best Stuffed Mushrooms**

**Ingredients**

3 slices bacon

1/2 (8 ounce) package cream cheese, softened

2 tablespoons grated Parmesan cheese

3 drops Worcestershire sauce

2 dashes ground black pepper

1 pound mushrooms, stems removed

2 tablespoons grated Parmesan cheese

**Directions**

1. Preheat an oven to 350 degrees F (175 degrees C).

2. Place the bacon in a large, deep skillet and cook over medium-high heat, turning occasionally, until crisp and evenly browned, about 10 minutes. Drain the bacon slices on a paper towel-lined plate; crumble the drained bacon into a bowl. Stir in the cream cheese, 2 tablespoons Parmesan cheese, Worcestershire sauce, and pepper until evenly mixed. Spoon the filling into the mushroom caps and place into an 8x8-inch baking dish. Sprinkle with the remaining 2 tablespoons of Parmesan cheese.

3. Bake in the preheated oven until the mushrooms are tender and the filling is golden brown, 25 to 30 minutes.

**Часть С**

**Используя приведённые ниже продукты, составьте описание блюда для меню.**

Мilk, butter, egg, pasta or noodles, sugar, salt.

**Вариант III**

**Часть А**

**Прочитайте приведенный ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами в скобках так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.**

**THE JOYS OF JUICE**

Fresh fruit and vegetable juice drinking has become much … (1. WIDESPREAD) in recent years. Many … (2. PERSON) start each day with a glass of freshly squeezed orange juice, while others harvest their own crops of fruits and vegetables to press themselves, or follow diet regimes that are based on juices.

Most fresh fruits and vegetables … (3.TO BE) excellent sources of the antioxidant vitamins, beta carotene and vitamins C and E. These … (4. A/THE/-) nutrients, research suggests, help to neutralize the harmful effects of the body’s free radicals, which have been linked to aging, heart disease and cancer.

Juices can also make you feel … (5. HEALTHY) because they contain plant enzymes that aid digestion. It is even claimed that juices are able to alleviate many common … (6. COMPLAINT) such as throats and insomnia. But fruit juices such as apple and citrus juices naturally contain about 10 % sugar and, if consumed frequently throughout the day, … (7. TO CAUSE) tooth decay.

Although juices do not pack as much of a punch nutritionally as the raw, fibrous fruit or vegetable, they are often … (8 TASTY). Juices are also a good way to boost your vitamin intake. In most cases a glass of fresh juice provides several times the recommended levels of vitamins and minerals.

**Часть В**

**Переведите рецептуру блюда в соответствии с основными требованиями оформления**

**Dijon Garlic Salmon**

**Ingredients**

4 (6 ounce) salmon fillets

1/3 cup Dijon mustard

4 large cloves garlic, thinly sliced

1 red onion, thinly sliced

1 teaspoon dried tarragon

salt and pepper to taste

**Directions**

1. Preheat oven to 400 degrees F (200 degrees C). Spray a 9x13 inch pan with cooking spray.

2. Arrange the salmon skin side down in the prepared pan, and lightly coat with the Dijon mustard. Place the garlic and onion slices on the salmon fillets. Season with tarragon, salt and pepper.

3. Bake 20 minutes in the preheated oven, or until salmon is easily flaked with a fork.

**Часть С**

**Используя приведённые ниже продукты, составьте описание блюда для меню.**

Сabbage, onion, celery, garlic, tomatoes, salt, pepper, butter

**Вариант IV**

**Часть А**

**Прочитайте приведенный ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами в скобках так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.**

**ENGLISH DINNER**

English … (1. DINNER) are not so different from those anywhere else but there are a few things worth mentioning.

The English often warm the plates. Be careful not to burn yourself when you touch them.

The food … (2. TO BE) often served up onto the individual plates by the hostess. If you are given … (3. MANY) food than you can manage, you must tell your hostess about it. She … (4. TO TAKE) some of it away before you have touched it. This is what you can say: “Oh, it … (5. TO LOOK) delicious, but I’m afraid it (really) is too much for me! I … (6. NOT TO THINK) I can manage all of it. I’m sorry.”

When leaving the table, you … (7. NOT TO USE) the word “thank you” but you thank your hostess for food by saying, for instance: “I did enjoy that” or “That was delicious. I really … (8.TOENJOY) it.”

**Часть В**

**Переведите рецептуру блюда в соответствии с основными требованиями оформления**

**Winter Chicken Bake**

**Ingredients**

1 sweet potato

1/2 medium sweet onion, chopped

1 medium apple - peeled, cored, and chopped

3 carrots, peeled and chopped

2 skinless, boneless chicken breast halves

2 tablespoons barbecue sauce

1 cup cranberries

**Directions**

1. Preheat oven to 375 degrees F (190 degrees C). Lightly grease a baking dish.

2. Pierce the sweet potato several times with a fork and cut in half. Place in a microwave-safe dish; pour water to about 1/2-inch deep. Cook in microwave 10 minutes.

3. Arrange the onion, apple, and carrots into the bottom of the prepared baking dish. Brush the barbecue sauce on both sides of the chicken breasts and lay atop the vegetables. Peel the sweet potato and cut into large chunks; scatter into the baking dish. Sprinkle the cranberries over the dish.

4. Bake in the preheated oven until the chicken is tender and no longer pink in the center, 45 to 55 minutes. Allow to cool 5 minutes before serving.

**Часть С**

**Используя приведённые ниже продукты, составьте описание блюда для меню.**

Рotatoes, butter, milk, salt, pepper

**Вариант V**

**Часть А**

**Прочитайте приведенный ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами в скобках так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.**

**WHAT IS TEA FOR THE BRITISH?**

Tea … (1.TO BE) the national drink of the British.

Britain … (2. TO IMPORT) about 20% of all the world’s tea. It was introduced to Britain in 1657 by Catherine of Braganza, King Charles II’s wife and … (3. TO BECOME) so popular that special ships (“clippers”) were designed to bringing it quickly from China.

The English custom of afternoon tea … (4. TO GO) back to the late 18th century, when Anne, wife of the 7th Duke of Bedford, decided that she needed tea and cakes to bring back her strength around 5 p.m.

The British drink … (5. MUCH) tea than any other nation – about 4 kilos a head, or 1,650 cups of tea a year.

Most people in Britain drink tea with black … (6. LEAF) leaves, but now herbal teas, which do not contain caffeine, are becoming … (7. POPULAR).

The British way of making … (8. A/THE/-) tea is special. There are some strict rules how their tea is made:

* The teapot must be warmed before the tea is put in.
* The water must be boiling properly.
* The right quantity of tea – “one spoon for each person and one for the pot” – must be used.
* Tea must be brewed for three minutes.

The drinking of tea is the opportunity for the British to rest for a few minutes.

**Часть В**

**Переведите рецептуру блюда в соответствии с основными требованиями оформления**

**Mushroom, Scallion, and Cheese Omelet**

**Ingredients**

2 eggs

1 tablespoon milk

salt and ground black pepper to taste

1 teaspoon coconut oil

2 mushrooms, chopped

1 green onions (green parts only), minced

1 tablespoon shredded Cheddar cheese, or to taste

**Directions**

1. Beat eggs together with milk, salt, and pepper in a bowl.

2. Heat oil in a skillet over medium heat. Add mushrooms; cook and stir until softened, about 5 minutes. Mix in green onions; cook until slightly softened, about 1 minute. Pour in the beaten eggs. Cook and stir until the edges harden, 2 to 3 minutes. Flip and sprinkle Cheddar cheese on top. Cook until egg is set and cheese is melted, 1 to 2 minutes. Fold omelet in half; top with more Cheddar cheese.

**Часть С**

**Используя приведённые ниже продукты, составьте описание блюда для меню.**

Сucumbers, tomatoes, purple onion, red pepper, garlic, fresh parsley, olive oil, fresh lemon juice, salt, pepper

* + 1. **ПАКЕТЭКЗАМЕНАТОРА**

**III a. УСЛОВИЯ**

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 5 человек.

Количество вариантов задания для экзаменующегося — каждому 1/5.

Задания предусматривают одновременную проверку усвоенных знаний и освоенных умений по всем значимым темам программы.

Ответы предоставляются письменно.

**Время выполнения** — 1 час (академический) на одного учащегося

**Оборудование:**

Развернутый тетрадный лист в клеточку, ручка, вариант задания.

**Литература для обучающихся:**

**Основная литература:**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы обслуживания : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская.-М.: Академия, 2015

**Дополнительная литература:**

1. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания: учеб. пособие.- Ростов н/Д., Феникс, 2013

2.Англо-русский и русско-английский словарь / Под ред. В.В. Агафонова.- М.:АСТ-ПРЕСС, 2001

**III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

86-100 баллов — оценка «отлично»

66-85 баллов — оценка «хорошо»

51-65 баллов — оценка «удовлетворительно»

50 и менее баллов — оценка «неудовлетворительно»

**Структура итоговой работы по английскому языку**

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая характеристика типов заданий и форм представления ответов** | **Максимальное количество баллов по критерию** | **Полученное количество баллов по критерию** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Задание части C требует:**  составить описание блюда для меню | 24 |  |
| **Итого по части С** | **24** |  |
| **Задание части В требует:**  перевести рецептуру приготовления блюда.  Ответ самостоятельно формулируется и записывается в соответствии с основными требованиями оформления рецептуры | 10 |  |
| **Итого по части В** | **20** |  |
| **Задания части А:**  состоят из текста с пропусками, которые нужно заполнить словами, грамматически соответствующими содержанию текста.  Ответ самостоятельно записывается под соответствующей цифрой | 7 |  |
| **Итого по части А** | **56** |  |
| **ИТОГО** | **100** |  |